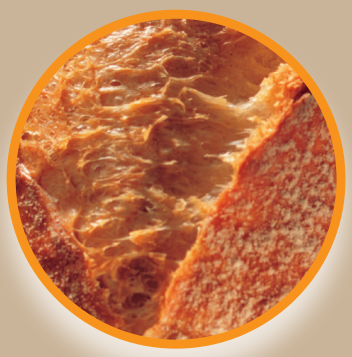
1 Mix concentré

CATY BAGUETTE RUSTIQUE

Mix concentré pour baguettes à l'aspect rustique

Mie crème à l'alvéolage développé et irrégulier



Croûte dorée et croustillante

Saveur ronde, intense à la note maltée

Caty Baguette Rustique

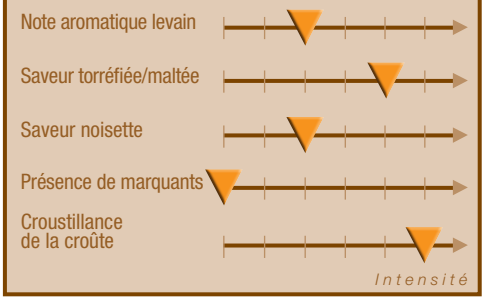
Besoin d'être rassurés, quête d'authenticité, recherche de repères... Les raisons sont multiples pour expliquer le goût de plus en plus affirmé des consommateurs pour les **produits d'autrefois.**

Développée par Catherine, la recette **Caty Baguette Rustique vous permettra précisément de répondre à ces nouvelles attentes.**

Mais comme tout bon produit se savoure d'abord avec les yeux, la nouvelle baguette que vous proposerez ainsi à vos clients se caractérisera également par un aspect particulièrement appétissant : **croûte croustillante et bien dorée, alvéolage irrégulier.**

Vos consommateurs ne s'y tromperont pas : ils reconnaîtront dans cette nouvelle baguette tout votre **savoir-faire unique d'artisan !**

Qualités Organoleptiques

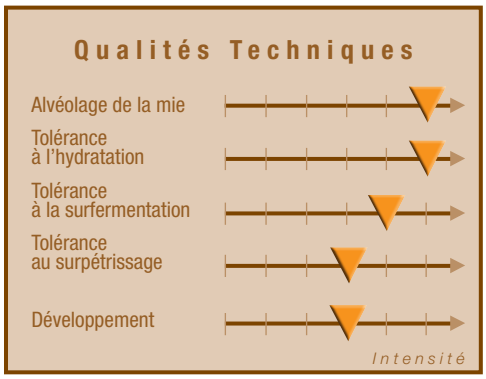


Dénomination	Code article	Unité de vente
Caty Baguette Rustique	32150	Sac de 15 kg

1 Mix concentré

CATY BAGUETTE RUSTIQUE

Mix concentré pour baguettes à l'aspect rustique



AVANTAGES

- **Facilité de façonnage :** une pâte souple, extensible et non collante.
- **Une préparation très tolérante** à l'hydratation, convenant parfaitement au travail en fermentation longue.
- **S'adapte** à toutes vos méthodes de travail.
- **Exalteur de goût :** incorporée à raison de 1 à 3%, cette recette développera le goût des baguettes campagnardes et des viennoiseries.

MODE D'EMPLOI

Recette	Fermentation Directe (En 3 h)		Fermentation Différée (De 12 à 24 h)		Fermentation Lente (De 12 à 15 h)	
CONDITIONS DE TRAVAIL ET INGRÉDIENTS						
Taux d'hydratation	68 %		68 %		65 %	
Température de base	Batteur/pétrin spiral 58 °C	Axe oblique/oscillant 60 °C	Batteur/pétrin spiral 58 °C	Axe oblique/oscillant 60 °C	Batteur/pétrin spiral 58 °C	Axe oblique/oscillant 60 °C
Farine T55 ou 65	1 000 g		1 000 g		1 000 g	
Caty Baguette Rustique	100 g		100 g		100 g	
Sel	20 g		20 g		20 g	
Levure	12 g		12 g		10 g	
Eau	750 g		750 g		720 g	
Poids de pâte TOTAL	*1 882 g*		*1 882 g*		*1 850 g*	
PÉTRISSAGE						
	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant
Pétrissage en 1ère	5 min.	10 min.	10 min.	20 min.	5 min.	10 min.
Pétrissage en 2ème	5 min.	10 min.	2 min.	2 min.	5 min.	10 min.
Type de pâte	Bâtarde		Bâtarde		Bâtarde	
Température de la pâte en fin de pétrissage	23 à 25 °C		23 à 25 °C		23 à 25 °C	
FERMENTATION ET MISE EN FORME						
Pointage en bac	1 h 30		12 à 24 h entre 6 et 8 °C		20 min.	
Pesée des pâtons	330 g		330 g		330 g	
Détente	10 min.		10 min.		10 min.	
Façonnage	Baguette		Baguette		Baguette	
Apprêt	1 h à 1 h 30		1 h à 1 h 15		12 à 15 h	
Température de pousse	23 à 25 °C		23 à 25 °C		10 à 12 °C	
Hygrométrie	60 à 70 %		60 à 70 %		60 à 70 %	
MISE AU FOUR						
Scarification	5 coups de lame		5 coups de lame		5 coups de lame	
Temps de buée	moyen		moyen		moyen	
Température de cuisson	240 à 250 °C		240 à 250 °C		240 à 250 °C	
Temps de cuisson	20 à 25 min.		20 à 25 min.		20 à 25 min.	
RESSUAGE SUR GRILLE						

CONSEILS :

- Travailler des pâtes plus hydratées, avec peu de levure, suivant un pétrissage lent et un long pointage en masse afin d'optimiser le développement des arômes et une couleur de mie crème.
- Privilégier un façonnage manuel pour obtenir de larges alvéoles irrégulières.
- Fariner les baguettes à la farine de seigle pour favoriser l'aspect rustique.
- Cette préparation permet également le façonnage en pain.

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction du matériel utilisé.

Bon à savoir pour vos consommateurs

* Grâce au pétrissage lent effectué, vos clients pourront apprécier une meilleure conservation de la baguette.

N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE
www.csmglobal.com/france

Catherine

CONJONXION - agro - 10/2012
CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 43198 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion